



Презентация франшизы.

Время работать в удовольствие. Кофе и улыбки с собой.

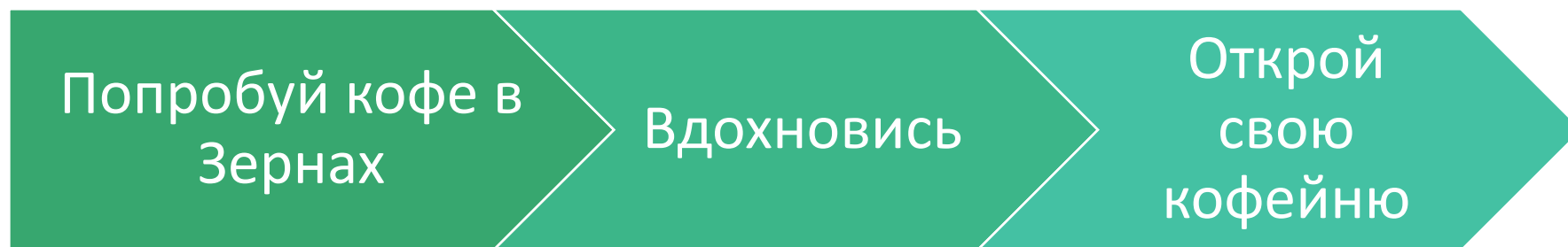


dk.spb@alterainvest.ru / +7-960-231-09-60



Цель

- ☕ Дарить улыбки каждому гостю.
- ☕ Варить самый вкусный coffee to go в федеральном масштабе: стать лидирующей по качеству и лояльности сетью мини-кофеен.
- ☕ Приносить выгоду каждому партнеру и собрать команду профи.



О нас

- ☕ Сеть coffee to go Зерна из Петербурга
- ☕ К каждому кофе мы подаем гостю индивидуальное пожелание.
- ☕ Мы убеждены, что **качество кофе** и **персональное отношение к клиентам** — важные составляющие успеха кофейни.



Зерна в цифрах

3000
чашек в
месяц на
точку



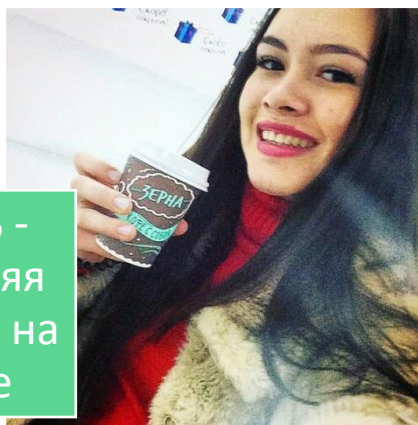
120р
средний
чек



90%
лояльны
х
клиентов



300% -
средняя
маржа на
кофе



3
размера
напитков
: S, M, L



Более 10
позиций
в меню



Кратко о франшизе

Прибыль	30 000 - 100 000 р/мес 500 000 – 1 200 000 р/год
Инвестиции	от 400 000 р на открытие точки
Окупаемость	9-12 месяцев
Стоимость франшизы	250 000 р.
И это уже включает в себя:	Бесплатное обучение



Форматы кофеен

Островок в
ТРЦ или БЦ

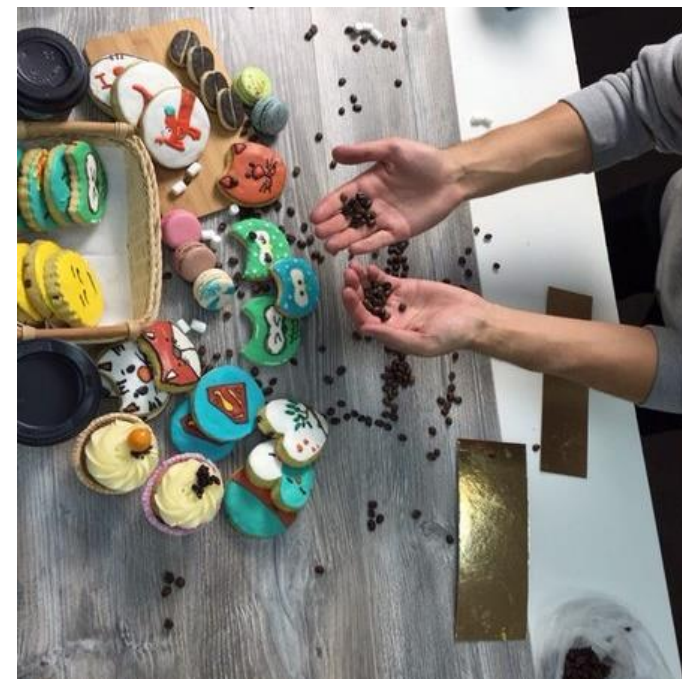
Киоск на
улице

Небольшое
помещение



12 Причин присоединиться к нам

- ☕ Команда с опытом и целями
 - ☕ Обмен знаниями
- ☕ Бесплатное обучение бариста и партнеров
 - ☕ Тренинг – центр в Санкт-Петербурге
- ☕ Высококачественный кофе
 - ☕ Отобран после оценки всех поставщиков
 - ☕ Свежая обжарка специально для Зёрен



12 Причин присоединиться к нам

- ☕ Вкусный фирменный стиль
- ☕ Централизованные поставки и закупка
- ☕ Полный удаленный контроль с CRM
 - ☕ Любые проблемы будут вовремя замечены
- ☕ Централизованный маркетинг: акции и реклама



12 Причин присоединиться к нам

- ☕ Веб-технологии и бухгалтерская консультация
- ☕ Проверенный работающий бизнес даже в кризис
- ☕ Низкая стоимость франшизы – снижаем барьер на старт!
 - ☕ Стоимость франшизы – 250 000 р.
 - ☕ Возможность начать свой бизнес с нуля всего с 850 000 р.
- ☕ Поддержка партнеров: ваш успех = наш успех
 - ☕ С нами ты готов ко всему!





Вы готовы зарабатывать 30000р – 100000р уже сейчас?

Тогда пора перестать раздумывать и перебирать варианты.

Пора заняться интересным делом.

Разве это – не то, о чем вы мечтали?

dk.spb@alterainvest.ru / +7-960-231-09-60



Меню и клиенты

Средний чек	130 р
Количество чашек в день	90 - 120

Эспрессо	60-85
Капучино	109 – 135
Латте	109 – 135
Макаруны	65

- **Кофе дня** моментально привлекает новых и нерешительных клиентов
- **Пожелания и ириски** – приятный бонус, который гость всегда получает в подарок



Вид меню

КЛАССИКА			
ЭСПРЕССО маленький порционный	АМЕРИКАНО эспрессо + горячий чай	КАПУЧИНО эспрессо + молоко или сливки	ЛАТТЕ эспрессо + молоко
80P 250 мл 85P 350 мл	95P 250 мл 135P 350 мл	100P 250 мл 135P 350 мл	100P 250 мл 135P 350 мл
ЕСЛИ КЛАССИКА СКУЧНА			
КОФЕ ПО-ВЕНСКИ эспрессо + горячий чай + сливки или молоко	ГЯРСЕ эспрессо + горячий чай + сливки или молоко	МОКАЧИНО эспрессо + молоко/сливки + сливки или молоко	
120P 250 мл 135P 350 мл	120P 250 мл 135P 350 мл	130P 250 мл 135P 350 мл	
АЛЕСЬМИНОВЫЙ КАПУЧИНО эспрессо + горячий чай + молоко или сливки	ФЛЭТ УАЙТ рабий эспрессо + молоко/сливки + сливки	РАФ эспрессо + молоко + сливки + сироп	
120P 250 мл 145P 350 мл	135P 250 мл	135P 250 мл 165P 350 мл	
ПОПРОБУЙ КОФЕ ДУМ!			
КАВАЙ ВЕСЬ ЛАТТЕ ИЛИ КАПУЧИНО 250 ML С НОВЫМ ВКУСОМ			99P
НАВЕРЬ ТО, ЧТО ТЫСЯЧ ПО ВКУСУ ЗА			
У НАС ЕСТЬ КОЕ-ЧТО ОСОБЕННОЕ!			
СЫРНЫЙ РАФ эспрессо + молоко + сливки + сыр	МЕЛОВОЙ РАФ эспрессо + молоко + сливки + сыр	ЛАТТЕ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ эспрессо + молоко + сливки + карамель + соль	ЛАВАНДОВЫЙ КАПУЧИНО эспрессо + молоко + сливки + лаванда
145P 250 мл 160P 350 мл	140P 250 мл 170P 350 мл	130P 250 мл 165P 350 мл	125P 250 мл 130P 350 мл
НЕ ХИЧЕТСЯ КОФЕ?			
КАКАО молочный латте с шоколадом + какао	МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ молоко + сливки + сироп	ПРЯНЫЙ ЧАЙ - ЛАТТЕ молочный латте с пряным чаем	ЧАЙ рабий латте
100P 250 мл 130P 350 мл	130P 350 мл	100P 250 мл 130P 350 мл	80P 250 мл 80P 350 мл
НАЧИ УТРО С ОБСЯДКИ			
ВОСЬМИКА НА ИДОЛКЕ ИЛИ НА ВОДЕ 60P			
С ШОКОЛАДОМ (4-20P)		С ВАНИЛИНОМ (4-20P)	
С БУСЫКАМИ (4-20P)			
ТЫ НА ДИЕТЕ?		ТЫ ВЕГЕТАРИНЕЦ?	
ЗАНЕСИ ИДОЛКУ НА ОБЪЕДИНЕННЫЕ (4-8P)		ЗАНЕСИ ИДОЛКУ НА СОСИС (4-8P)	
СДЕЛАЙ СВОЙ НАПИТОК, ЖУСУЩЕ!			
ИДОЛКА 20P (1 л)	АЛЕСЬМИНОВАЯ БЕЛКА 10P	САМОСЫ 20P (2 шт.)	КОСЫНКИ САМОСЫ 30P
ИЛИ ЭСПРЕССО 30P	СИСКИ НАСАЛА 10P	САМОСЫ 20P/30P	ХАЛВА 20P



Продукция



Отзывы клиентов



♥ Нравится: 42

m_cherrymary Если нельзя, но очень хочется, то можно... 🍦 🍪 ☕



♥ Нравится: 84

kokosik609 Один из лучших кофе который я пила!!! Спасибо за пожелания и вкусняшку 😊 Молодцы! Так держать!



♥ Нравится: 62

mona_lisa_spb Если так начинать день, то все будет прекрасно!! 😊 🍪 😊
#утродоброе #выходныенезагорами

Требования к помещению

- ТРК, БЦ или киоск
- Площадь 3-10м
- Высокая проходимость



Киоск

- Дизайн изготавливается индивидуально с учетом вида помещения.
- На фотографии представлен один из вариантов киоска.
- Дизайн оклейки может варьироваться в пределах фирменного стиля.



Проект торговой точки для ТРЦ

- Стойка в форме буквы «П», полукруга или 360°
- Весь процесс приготовления виден клиентам.
- Чертежи изготавливаются индивидуально с учетом доступной площади.



- На фотографии представлен один из вариантов стойки, мебель может быть изменена с учетом пожеланий.
- Дизайн оклейки может варьироваться в пределах фирменного стиля.

Мини-кофейня

- Дизайн изготавливается индивидуально с учетом помещения.
- Чертежи изготавливаются индивидуально с учетом доступной площади.



Франчайзинговые пакеты

Пакет Эспрессо

Бренд

- Брендбук
- Права на использование бренда

Оборудование точки

- Чертежи торговой мебели

Бизнес-бук

- Бизнес-план
- Полный набор инструкций и договоров (найм, поставка, аренда)
- Технологические карты
- Работа с клиентом

Пакет Ристретто

Бренд

- Брендбук
- Права на использование бренда

Оборудование точки

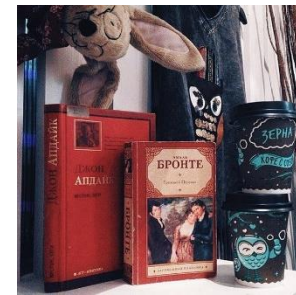
- Запас ингредиентов для старта
- Уникальный модуль

Бизнес-бук

- Бизнес-план
- Полный набор инструкций и договоров (найм, поставка, аренда)
- Технологические карты
- Работа с клиентом

Бесплатное обучение управляющего и бариста

- Обучение удаленному управлению
 - Контроль персонала
 - Контроль затрат (расход ингредиентов)
 - Контроль доходов (финансового состояния точки)
- Обучение истории, технологии приготовления кофе



Бесплатное обучение управляющего и бариста

- Обучение удаленному управлению
 - Контроль персонала
 - Контроль затрат (расход ингредиентов)
 - Контроль доходов (финансового состояния точки)
- Обучение истории, технологии приготовления кофе

Распределение ответственности

	Франчайзи (партнер)	Франчайзер (Зерна)
Регистрация юр. лица	50%	50% (помощь в заполнении)
Пакет документов общепита	50%	50% (шаблоны)
Поиск места аренды	50%	50%
Подбор персонала	50% (собеседование)	50% (резюме)
Кофемашина	100%	
Обучение бариста	50%	50% (приготовление, сервис)
Бухгалтерия	50%	50% (консультации, помощь)
Соблюдение стандартов сети	100%	
Контроль качества	50%	50%



Маркетинг

☕ Мы не тратим больших средств на привлечение клиентов, но тратим усилия на **превращение каждого клиента в лояльного**.

☕ Мы гонимся не за самой низкой себестоимостью чашки, а за **самым вкусным кофе**, чтобы люди возвращались к нам сами.

☕ Маркетинг ведется:

☕ Локальный (**SMM**, промоутеры, акции, издания)

☕ Федеральный (SMM, издания)

☕ Инструменты маркетинга:



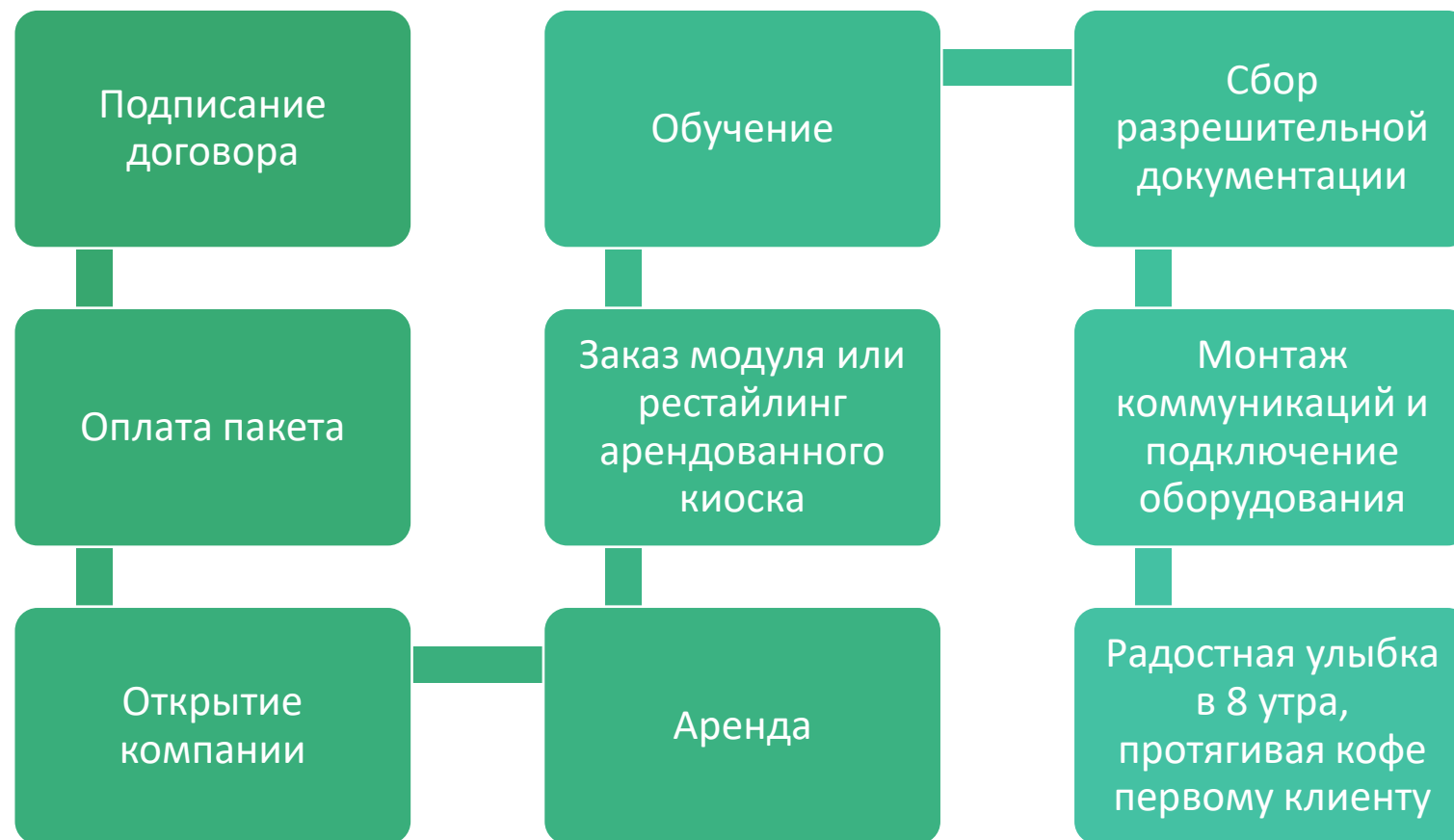
Эксклюзивное предложение

Открыта продажа мастер-франшиз на все города России, кроме Петербурга, Нижнекамска и Казани.

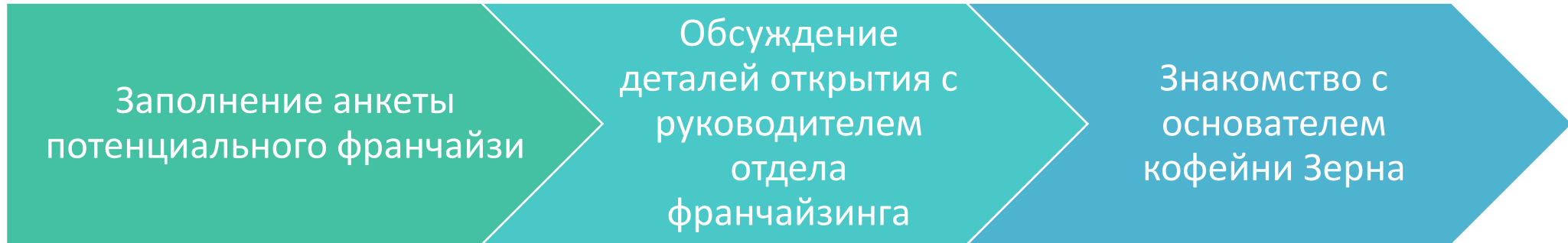
Франшиза на 1 точку доступна на любой город.



9 шагов к мечте - процесс открытия



Процесс отбора франчайзи



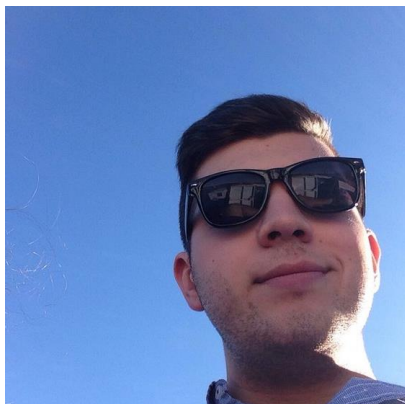
Если у Вас есть:

- ☕ Сильное желание стать владельцем кофейни
- ☕ Схожие с нами взгляды на качество и сервис
- ☕ Готовность работать (теперь для себя) на результат и развитие,

Вы обязательно сможете стать частью команды.



Команда



Михаил, совладелец сети



Александра, совладелица сети

Ваше фото будет добавлено после открытия точки! Готовы?



FAQ

- ☕ Будете ли вы предоставлять кофемашины?
- ☕ Нет, но мы поможем Вам ее подобрать и предоставим зерно высшего качества.
- ☕ Будете ли вы организовывать поставку кофе, сиропов и прочих ингредиентов?
- ☕ Мы организуем поставки только кофе собственной обжарки.
- ☕ Будет ли CRM система?
- ☕ Безусловно! Она входит в пакет и дальше поддерживается на средства из роялти.
- ☕ Обучение: где, как, на каких условиях?
- ☕ Входит в пакет! Обучение проходит в Петербурге. Длительность – 2 дня.



FAQ

☕ Какие мои затраты?

☕ На аренду, зарплату сотруднику (при наличии), местный маркетинг.

☕ Существует ли сезонность?

☕ Небольшая: летом люди прогуливаются с кофе, а зимой им хочется согреться и проснуться. В рамках дня будьте готовы особенно активно обслуживать клиентов первые 3 часа и с 17 до 20 вечера.

☕ Где более прибыльное место: в павильонах, киосках или в ТРК?

☕ Все виды точек прибыльные. Доход зависит от проходимости, она должна быть высокой! Особенно эффективно расположение точки рядом с офисами, университетами и метро.





Наши контакты

Одно письмо,
и Вы – владелец кофейни!

Денис Кудинов

dk.spb@alterainvest.ru / +7-960-231-09-60